16.003 Halušky so sójovou múkou
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	5,50	5,50	7,30	7,30	8,20	8,20	10,00	10,00
múka sójová	0,50	0,50	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00
soľ	0,08	0,08	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25
vajcia	8	0,40	10	0,50	12	0,60	16	0,80
olej	0,25	0,25	0,35	0,35	0,40	0,40	0,55	0,55
hmotnosť porcie v g	110		150		170		210	

Výrobný postup

Do preosiatej múky pridáme soľ, sójovú múku, vajcia, vodu a vypracujeme cesto redšej konzistencie, ktoré pretláčame cez sito do osolenej vriacej vody. Uvarené halušky scedíme, prepláchneme vodou a polejeme olejom.
Podávame ako prílohu.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1026	246	7,21	4,4	1,5	42,9	1,3	20,0	0,6	0,010	0,0	0,0	0,0	0,4
B	1373	330	9,65	6,1	2,1	57,0	1,8	28,8	0,7	0,013	0,0	0,0	0,0	0,5
C	1550	372	10,93	7,0	2,5	64,1	2,0	32,3	0,8	0,015	0,1	0,1	0,0	0,6
D	1922	461	13,49	9,2	3,4	78,2	2,4	40,3	1,0	0,021	0,1	0,1	0,0	0,8